



播州調味料株式会社  
代表取締役社長 中川 善弘 氏

半世紀にわたり食の原点である  
「旨さ」の追求を【アミノ酸】に求める。  
健康と環境に優しい食の未来を開拓する、  
さまざまな優れた技術を有する企業！

PROFILE

1957年生まれ。81年関西学院大学を卒業後、トーマンに入社。生活産業部門で営業を担当。2005年より中国山東省総代表職として、青島・烟台に駐在。食品、繊維、化学品、自動車関連の商内を推進。豊田通商との合併により帰朝後、同社名古屋本社原価低減部に所属。トヨタTPS活動のコンサルティングや生産現場改善活動のサポートで、当社を担当。11年より当社代表職となり、今日に至る。趣味は洋楽シングル盤収集、読書、ゴルフなど。



本社外観

—「ひょうごオンリーワン企業」に認定された感想をお聞かせください

今年度の「ひょうごオンリーワン企業」に認定されることは、全く予想もしておりませんでした。知らせを聞き、過去の認定企業様を拝見しましたところ、これまで食品関連企業は無かったようで、あまたある県下同業者様より、弊社が選ばれたことは、非常に名誉なことだと恐縮、感謝いたしております。従業員も認定の一報に、「自分たちがこれまでやってきたことが、こういう形で認められた。」として、きっと喜びを分かち合えると考えます。

—現在の代表的な事業を教えてください

さまざまな方法で「アミノ酸」を抽出生産し、食と健康の為、安全で安心な調味料用途などの食材原料を提供しています。私たちが感じる「美味しい!」の元になっているのは「旨み」であり、弊社はそれを生み出す会社です。その旨みのもとが「アミノ酸」で、調味料原料の開発・製造を行っています。

具体的には、トウモロコシや大豆、小麦などの穀物原料からたんぱく質を抽出し、厳しい工程管理を経て「植物たんぱく加水分解物」いわゆる「アミノ酸液」を作り出します。さらにアミノ酸液を活用して様々な調味料原料を製造し、食品加工メーカー様等に提供しております。

現在、アミノ酸液の生産は国内業界2位、国内シェアの約25%を堅持しております。

天然食品アミノ酸液は、旨味をはじめとする呈味力の強いアミノ酸を豊富に含む力価の高い調味料原料です。醤油やソースなどとの組み合わせはもちろん、惣菜など

の加工食品まで幅広く使用されています。ただ、当社は店頭製品の小売りはしておらず、食品メーカーなどに「ダイヤ印製品」として様々な調味料原料を販売しています。その結果、皆様が口にされる食材に播州調味料の旨み成分の開発技術が、さまざまな形で活かされています。

—高いシェアを実現できている理由はどこにあるのでしょうか？

弊社の創業は1966年ですが、それから約半世紀にわたり食品用アミノ酸の開発に取り組んできました。その結果、他社に無い脱塩や脱色という独自の技術を生み出すことに成功しました。塩の含有量を減らすことは、健康志向の面から喜ばれますし、味はそのままでも色を薄くすることは、関西の食文化に応じることとして人気を集めています。

また、食を扱う企業として、液体から粉末まで同一工場内一貫生産設備を完備しています。これにより、高品質のものを適正なコストで生産できているのはもちろん、安全と品質管理を徹底させていることが、広く認められた理由と考えます。

—経営者として大切にされてきたことはありますか？

創業者森本清一による「喜びを同じくし、苦しみを分かち合い、共にする」を意図する『同歡共苦』の経営理念を誠実に守ってきました。

より良い環境づくりを目指し、トヨタTPS、5S活動や安全作業に力を注いでいます。社内各所に『会社目標』として、①「愚直に4Sを実行し手順を遵守することで、労働安全と食品安全を都度徹底する」②「再発防止の徹底と予防保全により不具合を低減する」③「メリハリの効いた数値確



ダイヤ印製品群



バイオ・酵素分解工場(1)

認できる営業活動と原価低減活動を行う」を掲げ、ここ数年地道に全社活動してきました。その結果、2016年「ひょうご仕事と生活の調和推進企業」のWLB認定を受け、当時無事故記録は1200日を超えました。また現在も400日を超えて続いています。また、そのための場内環境整備も進め、2012年に食品安全基準である国際規格ISO22000を取得し、16年に食品衛生優秀施設として姫路市長表彰を受賞。さらに、19年12月には、レベルアップした食品安全規格である『FSSC22000』の認定を取得しました。

—近年、力を入れている事業をお聞かせください

特に力を入れているものの一つに「バイオ・酵素分解事業」があります。これは、微生物や酵素を用いて動植物由来のタンパク質を分解、付加価値の高いアミノ酸を抽出し、健康食品や化粧品素材等を開発して、製品製造に取り組むものです。

近年、機能的表示食品が注目を集めていることを受け、「γ-アミノ酪酸」などの素材を大手の食品メーカー等と共同開発しています。

—そのような高い技術を獲得するためにされていることはありますか？

世界各国のメニューが手軽に味わえる今日、消費者の嗜好は一層多岐に渡るようになりました。また、高齢化社会が進む中、食品の内容・形態についても多様な視点での研究開発が必要になってきます。こうした状況下、当社は美味しさの原点である調味料原料の製造に関わりながら、既存概念にとらわれることなく、常に新しい美味しさに着目する姿勢を大切にしています。市場と工場とのパイプ役として有機的に動き、新製品の実現に向けて、日々研究



バイオ・酵素分解工場(2)



業務用小袋スープ

開発に努力しています。

そのため、兵庫県工業技術センター様の「兵庫県バイオ技術研究会」や兵庫県工業会様に属する「兵庫バイオインダストリー研究会」に参加させていただき、技術、安全衛生の情報交換や人的交流に積極的に取り組んでいます。また、地元「姫路商工会議所」「播磨食品異業種協議会」「播磨国際協議会」の皆様には勉強会、交流会など異業種交流を通じて健全な企業活動のあり方をご指導いただいております。

—今後、何か計画されていることがありましたら教えてください



ひめじぐるめらんど出展

最新鋭ろ過設備を導入した「アミノ酸第二工場」と神戸製鋼グループ様に設備導入をご指導いただいた「加水分解第二工場」が本年5月から本格稼働します。また、バイオ・酸素分解物増産に向けて、成長が期待される機能性食品素材や化粧品原料を高品質で高効率、かつ幅広く増産対応できるように、新プロジェクトを検討しています。

—最後に、これからオンリーワンを目指す企業に何かメッセージをお願いします

今回の認定は、全く予想していないことでしたが、改めて、大変名誉なことと考えています。今日まで特別なことをしてきたわけではありません。何より、まず従業員の健康と作業安全を第一と考え、日々会社の運営に取り組んできたことが今回評価されたと考えます。播州調味料で働くことが喜びとなる、働いて良かったと思えるような会社を実現するために今後も尽力いたします。「オンリーワン企業」には、こうした企業姿勢が大切ではないかと考えています。



スプレードライヤー

## TECHNOLOGY

食品用「アミノ酸」の自社工場一貫生産で、さまざまな顧客要望に柔軟対応「美味しい!」の秘密「旨み」を作り出す!

### アミノ酸液



播州調味料は食品用「アミノ酸」を抽出製造する会社です。製造したアミノ酸液を活用して様々な調味料原料を作り出し、食品加工メーカー様や業務用メーカー様に「ダイヤ印製品」として販売納品しています。主にトウモロコシ、大豆、小麦などのたん白質を原料とし、厳しい工程管理を経て作り出される主力製品の天然食品「アミノ酸液」は、旨味の強いアミノ酸を豊富に含む力価の高い調味料原料です。醤油やソースなどの組み合わせから、惣菜などの加工食品まで幅広く使用いただけます。

また、場内に大型スプレードライヤーを有し、アミノ酸液を霧状にし、熱風で粉末化しています。「プロエキス(粉末アミノ酸)」は、アミノ酸液をベースに粉末タイプやペーストタイプに加工することで、お客様のニーズに合わせた製品を実現します。塩分を抑えた低塩タイプなど、うま味成分を凝縮した高力価の商品を取り揃えています。さらに、ユーザー各位に当社の設備を活用いただくことで、他社商品の製造委託も行っていきます。

近年注力している「バイオ・酵素分解物」は、微生物や触媒酵素の力で高分子ペプチド等を有す調味料原料を提供しています。味の幅が広がり、コクを呈します。溶解色も薄いことから、加工食品全般に使用いただけます。さらに、厳選された原料ときめ細かな工程管理のもと、高品質の業務用「小袋スープ」のOEM生産も行っています。

このように、旨みを生み出す「アミノ酸」は色々な食品に活かされています。お客様の多様なニーズに、当社のこれまでの伝統や経験と常に進化し続ける技術を融合させ、ご期待に応える品質を提供しています。

### 開発に至った経緯

およそ約半世紀前、西日本にアミノ酸液を専業として製造販売する企業がなかったため、豊田通商(当時のトーマン)と三和澱粉工業(大手トウモロコシ澱粉メーカー)の協力のもと、創業しました。さらに黎明期、隣接する高砂市にあった大手製菓メーカーの食品部門がアミノ酸液の粉末化に興味を有し、弊社と業務提携。粉末スプレーの設備導入の技術指導を受けてプロエキス(粉末アミノ酸)の本格生産を開始しました。その後、そのノウハウを活かし、自社製品として、ペースト・粉末に至るまで多彩なアミノ酸の生産を手掛けるようになりました。生産するアミノ酸液は、醤油やソース、ラーメンスープ、漬物、佃煮などの「旨み」や「コク付け」を生み出す元として長年使用されています。

### 独自性

弊社のアミノ酸液は、トウモロコシ、大豆、小麦のたん白質を原料とし、コンピュータによる自動制御と各工程での厳しい品質管理を経て作り出されます。旨味の強いアミノ酸を豊富に含んでいることから、醤油・ソースなどの調味料類や漬物・佃煮・惣菜などの加工食品類に使用され、豊かな風味とコクを生み出します。ダイヤアミノ酸液は、精製度が高く、馴れがよく、旨味の強い製品に仕上がるため、醤油・ソース・佃煮・漬物・惣菜・スープ等の食品加工業界に広く利用可能です。さらに、アミノ酸液をベースに粉末タイプやペーストタイプの加工を行うプロエキス製造ラインに脱塩設備があり、低塩や減塩などトレンドに合った商品を製造することが可能です。主要ラインナップとしては、窒素濃度が高く、ボディ感に富んだ濃口アミノ酸液(K、N3)と、精製度を上げ旨味力ある淡口アミノ酸液(SU、R、U3)などがあります。

### 今後の展開

この4月には「アミノ酸液抽出の命」ともいえる過工程高速化を実現する最新型の「走行式ラースタフィルター」を備えた新工場が稼働します。19年12月に、約3万4千㎡ある本社工場全体で食品安全マネジメントシステムの国際規格「FSSC22000」を認定取得しましたので、生産現場で安全衛生管理の一層向上をめざします。これらにより、創業事業の主力製品アミノ酸液の生産を始め、オリジナルのプロエキス(粉末アミノ酸)、そして今後の成長が見込まれるバイオ・酵素分解品の生産拡大で、総合アミノ酸メーカーとしての存在感を高めていけたらと考えています。



## 20年4月に国内最大級のアミノ酸液抽出工場を竣工

業界では当社とトップメーカーの2社のみが液抽出から粉末までの一貫生産設備を備えています。アミノ酸液事業は、設備投資が高額で、市場成長見込みが不透明なことから、2005年以来、業界内で大がかりな設備投資が行われてきませんでした。また、アミノ酸液の生産量は、醤油の国内消費量減少に伴い近年漸減しています。一方で混合醤油に使用するアミノ酸液はラーメンや鍋つゆ業界などの用途に広がりが見込めることやスプレー粉末品の使用用途に多種多彩な可能性があることから、最新鋭濾過設備を導入した新工場を建設し、2020年4月に竣工する予定です。アミノ酸の生産には、産業廃棄物、臭気対策、排水処理という3つのハードルがあります。臭気対策は、5年前から現工場に「ダブルウォータースクラバー」を設置した他、プラズマ脱臭機を付けることで大巾改善されました。排水処理については、15年末に旋回噴流式オゾン排水設備が導入され、こちらも改善されています。さらに、新工場には、現行ろ過設備の約2倍の能力を持つ最新鋭ろ過設備「ろ布単独走行式ラスタフィルター」を導入しましたので、産業廃棄物は約2割削減できる見込みです。



国際フロンティア産業メッセ

## 成長が見込まれるバイオ・酵素分解調味料などに注力

弊社工場では、たん白質を酵素の力で分解し、高分子ペプチドを有するアミノ酸を開発生産しています。しかし、酵素は生き物ですから安定した品質数値を出すことが難しかったのですが、長年の研究により、製品化できる目途が付きました。高分子ペプチドによるアミノ酸は、複雑味を付与する飲料原料素材や健康食品、化粧品原料として多種多様な分野で使用されています。



ベトナムビジネスミッション(ひょうご・神戸ビジネススクエア主催)

## 沿革

1966年3月	姫路市野里にて創業。(初代社長 森本清一) アミノ酸液、小袋スープ、ダイヤエキスの工場を新設	1989年10月	プロエキス工場増設(スプレードライヤー2号機設置)
1971年2月	プロエキス(粉末アミノ酸)工場を新設、低塩調味料製造販売開始	1992年3月	小袋スープ専用工場新設
1971年10月	播調運輸株式会社設立。輸送の円滑増大化に対処	1996年8月	バイオ・酵素分解専用工場新設
1979年3月	調味液(アミノ酸液調味料)の製造販売開始	2012年11月	ISO22000認証取得
		2019年9月	「ひょうご仕事と生活の調和推進企業」に認定される
		2019年12月	FSSC22000認証取得

## 会社概要

所在地	〒670-0811 姫路市野里948番地	従業員数	105名
電話	079-224-1761	資本金	1億円
FAX	079-282-5491	設立	1966年3月
URL	http://www.bansyu-chomiryo.co.jp/	代表取締役社長	中川 善弘

## 事業概要

アミノ酸液、プロエキス(粉末アミノ酸)、バイオ・酵素分解物、ダイヤエキス、小袋スープ、調味液ほか